



RECEITAS DA FIA

Pastel de forno rápido

www.receitasdafia.com/receitas/pastel-de-forno-rapido

Experimente esse delicioso pastel de frango assado para saborear com a família!

Pastel de forno rápido

 75 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (chá) de [fermento químico em pó](#)
- 6 colheres (sopa) de [manteiga](#) (ou margarina)
- 2 [ovos](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 150 g de [frango](#) cozido e desfiado
- 1/2 [cebola](#) picada
- 1/2 colher (sopa) de [molho de tomate](#)
- 1/2 lata de [ervilha](#)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 [gema](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fermento e a manteiga até formar uma farofa.
2. Adicione os ovos e o sal, e misture até obter uma massa homogênea.
3. Em outra tigela, misture o frango desfiado, a cebola, o molho de tomate, a ervilha, o sal e a pimenta-do-reino.
4. Moldar a massa em formato de discos e recheie cada um com a mistura de frango.
5. Feche os pastéis, pincelando com a gema.
6. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.
7. Sirva quente e aproveite essa deliciosa receita!

www.receitasdafia.com